

# Gastronomia e(m) discurso: a construção discursiva da identidade alimentar na série História da Alimentação no Brasil

André William Alves de ASSIS\*

\* Doutor em Linguística (UFMG). Universidade Federal de Minas Gerais. Contato: [assis.awa@gmail.com](mailto:assis.awa@gmail.com)

## **Resumo:**

A proposta deste artigo é investigar a relação indissociável entre gastronomia e discurso, analisando como os sentidos sobre identidade alimentar são construídos na série História da Alimentação no Brasil. A hipótese central é que a gastronomia brasileira, além de um campo relacionado a práticas alimentares, é também um espaço simbólico estruturado por disputas discursivas que regulam as percepções sobre autenticidade, tradição e pertencimento alimentar. Ao adotar a perspectiva da Análise do Discurso Francesa (AD), fundamentada nos trabalhos de autores como Pêcheux (1993, 1997), Orlandi (2007, 2015), Maingueneau (2008, 2014, 2017), entre outros, buscamos compreender como formações discursivas estabilizam ou tensionam sentidos sobre a alimentação, evidenciando processos de legitimação e marginalização de determinados saberes gastronômicos. Para tanto, realizamos uma análise qualitativa da série, focalizando três eixos: memória discursiva, ethos gastronômico e ideologia alimentar. Os resultados indicam que a gastronomia brasileira opera como um campo discursivo em que diferentes agentes – chefs, historiadores, especialistas e comunidades tradicionais – disputam a definição do que é legítimo e autêntico no repertório alimentar nacional. Assim, evidenciamos que os discursos sobre gastronomia não apenas registram práticas alimentares, mas também participam ativamente da construção da identidade cultural e das hierarquias simbólicas que atravessam o campo alimentar.

## **Palavras-chave:**

Gastronomia; Discurso; Identidade; Memória; Ethos.

**Abstract:**

The purpose of this article is to investigate the inseparable relationship between gastronomy and discourse, analysing how meanings surrounding food identity are constructed in the series *História da Alimentação no Brasil (History of Food in Brazil)*. The central hypothesis is that Brazilian gastronomy, beyond being a field related to eating practices, also constitutes a symbolic space structured by discursive struggles that regulate perceptions of authenticity, tradition, and belonging. Adopting the perspective of French Discourse Analysis, grounded in the works of authors such as Pêcheux (1993, 1997), Orlandi (2007, 2015), and Maingueneau (2008, 2014, 2017), this study seeks to understand how discursive formations stabilise or challenge meanings about food, revealing processes of legitimation and marginalisation of particular forms of gastronomic knowledge. To this end, we conducted a qualitative analysis of the series, focusing on three main axes: discursive memory, gastronomic *ethos*, and food ideology. The findings indicate that Brazilian gastronomy operates as a discursive field in which different agents-chefs, historians, specialists, and traditional communities-compete to define what is regarded as legitimate and authentic within the national food repertoire. Thus, the study demonstrates that discourses on gastronomy do not merely document food practices but actively participate in the construction of cultural identity and the symbolic hierarchies that shape the food domain.

**Keywords:**

Gastronomy; Discourse; Identity; Memory; *Ethos*.

*Signum: Estudos da Linguagem, Londrina, v.28, n.2, p.52-67, Agosto, 2025*

*Recebido em: 25/03/2025*

*Aceito em: 07/10/2025*

# Gastronomia e(m) discurso: a construção discursiva da identidade alimentar na série História da Alimentação no Brasil

---

André William Alves de ASSIS

## INTRODUÇÃO

Os estudos na área da gastronomia, já há algum tempo, têm demonstrado que a alimentação transcende sua função biológica, manifestando-se como um fenômeno cultural e simbólico (Eleutério, 2014; Montanari, 2013). Nesse sentido, pesquisas já realizadas sobre o discurso gastronômico mostram que a alimentação opera como campo simbólico de disputas ideológicas (Poulain, 2013), em que diferentes agentes buscam legitimar suas visões sobre autenticidade e tradição alimentar. Desse modo, o campo da gastronomia se consagra como interdisciplinar, envolvendo múltiplas dimensões culturais, históricas e sociais. Este estudo busca avançar nessa discussão ao articular a perspectiva discursiva da Análise do Discurso francesa (AD), a partir de noções como a memória discursiva, o ethos gastronômico e a ideologia alimentar, a fim de compreender a construção da identidade alimentar brasileira na série História da Alimentação no Brasil.

Nesse contexto, entende-se que a constituição dos saberes gastronômicos, portanto, ultrapassa a prática culinária e se insere no âmbito das tradições e identidades alimentares de diferentes povos, o que a inscreve no âmbito do discurso. Segundo Eleutério (2014, p. 37), “[...] a formação da cultura gastronômica de um povo vem da junção de diversos fatores, como formação étnica, religiosa e sociocultural; miscigenação; patriotismo e regionalismo; condições climáticas; condições geológicas; entre outras”, questões importantes para compreender o que é a gastronomia de um povo.

Essa definição evidencia, de maneira clara, que os hábitos alimentares de um grupo não são apenas reflexos de suas necessidades biológicas e nem se limitam a escolhas de produtos e técnicas de preparos da sua comida, mas também são manifestações simbólicas que refletem as relações históricas, sociais, econômicas e geográficas ao longo do tempo. Dessa forma, é evidente que o estudo da gastronomia não pode ser dissociado de seu contexto histórico e cultural, pois cada prato, técnica e ingrediente relacionados ao ato de comer carrega consigo discursos sobre pertencimento, identidade e tradição de um povo.

Um exemplo dessa diversidade pode ser observado no Brasil, país com vasto território e ricas tradições culinárias. Em diferentes regiões, é comum encontrar pratos com o mesmo nome, mas preparados de modos diferentes, cada um com suas influências culturais, preparado a partir da disponibilidade de ingredientes e com as próprias características regionais. A moqueca, por exemplo, é um prato típico tanto da Bahia quanto do Espírito Santo, mas apresenta diferenças marcantes quando comparadas. Enquanto a moqueca baiana leva azeite de dendê e leite de coco, o que confere ao prato sabor intenso e marcante, a moqueca capixaba não costuma utilizar esses ingredientes e faz uso do urucum (também conhecido como colorau) a fim de dar cor ao prato. Outro exemplo clássico é o cuscuz, que ganha interpretações diferentes pelo Brasil. No Nordeste, o cuscuz nordestino é preparado à base de flocos de milho e costuma ser servido com manteiga, leite, queijo ou acompanhamentos salgados. Já em São Paulo, o cuscuz paulista tem uma consistência mais compacta e inclui ingredientes como farinha de milho, peixe, ovos e vegetais, assim como costuma ser servido enformado.

Quando olhamos para a história, de fato, muitos pratos típicos surgiram da necessidade de alimentação. Porém, essa não é a única explicação para a diversidade gastronômica brasileira. Os

alimentos que consumimos e os motivos pelos quais os “escolhemos” revelam, sobretudo, aspectos da nossa história. Ou seja, preparos e técnicas são carregados de uma memória que produz sentidos diversos, incluindo a formação da nossa identidade de “povo brasileiro”. A pluralidade gastronômica do Brasil não se limita apenas às designações dos pratos, que indicam as regiões a eles relacionadas, ela também evidencia a riqueza da formação cultural do Brasil, o que coloca sua culinária em destaque no cenário mundial, especialmente quando comparada a países cujo território é menor que muitos estados brasileiros. A diversidade nos modos de preparo e nos produtos produzidos nas diferentes regiões, influenciados por aspectos históricos, sociais e regionais, faz da gastronomia brasileira um verdadeiro patrimônio cultural, carregado de história e identidade.

Diante dessa diversidade gastronômica, torna-se relevante questionar como essas práticas alimentares são representadas e legitimadas no discurso. A gastronomia não é apenas um conjunto de práticas alimentares, mas também um espaço de significação em que identidades culturais são construídas e disputadas. A Análise do Discurso nos permite compreender de que forma a identidade alimentar brasileira é constituída por meio de processos históricos de significação e disputa simbólica, investigando os sentidos que emergem a partir dessas práticas e a forma como são estabilizados ou ressignificados.

Nesse contexto, compreender como certos discursos gastronômicos se consolidam como representações legítimas da identidade alimentar nacional exige uma abordagem que vá além da descrição das práticas alimentares. Os discursos sobre a gastronomia não apenas registram costumes, mas também os estruturam e estabilizam sentidos sobre pertencimento, autenticidade e tradição (Assis, 2025). Assim, a comida não deve ser vista apenas como materialidade, mas também pode ser observada como discurso, pois seus significados são socialmente construídos e constantemente disputados. A partir desse entendimento, este artigo propõe explorar a articulação entre a AD e os estudos da gastronomia, buscando compreender os mecanismos discursivos que regulam a formação de sentidos sobre a identidade alimentar brasileira.

A fim de ancorar nossas discussões, recorreremos a autores como Pêcheux (1993, 1997), Orlandi (2007, 2015), Maingueneau (2008, 2014, 2017), dentre outros que possibilitam compreender as relações discursivas e os efeitos de sentidos produzidos sobre a identidade alimentar no Brasil. A abordagem da AD propõe que os discursos não emergem de maneira espontânea, mas são atravessados por determinações históricas e ideológicas que regulam sua produção e circulação, o que justifica nossa escolha teórica.

Para compreender a gastronomia como um campo discursivo, consideramos noções como memória e formação discursiva, ideologia alimentar e ethos gastronômico, pois esses conceitos permitem compreender os processos de estabilização e naturalização de certos sentidos sobre alimentação ao longo do tempo. Como aponta Bourdieu (2007), o gosto não é um dado individual, mas um produto da posição social do indivíduo e das relações de força que estruturam o campo cultural, o que dialoga com nosso entendimento sobre a importância de compreender os discursos que orientam nossas ações ao comer.

Diante desse quadro teórico, este artigo parte da relação indissociável entre discurso e gastronomia para compreender a construção discursiva da identidade alimentar brasileira. Nosso corpus de análise é composto pela série História da Alimentação no Brasil, que oferece um material discursivo relevante para a compreensão dos processos de significação da alimentação no país. Essa série, baseada na obra homônima de Câmara Cascudo (2011), apresenta um panorama histórico da culinária brasileira e enfatiza a interseção entre culturas indígenas, africanas e europeias. A hipótese que orienta este trabalho é a de que os sentidos atribuídos à alimentação são produzidos e regulados discursivamente. Ainda, parte-se da premissa de que os discursos sobre alimentação não apenas preservam memórias culturais, mas também atuam na regulação dos pertencimentos identitários, definindo quais práticas alimentares são legitimadas e quais são marginalizadas em diferentes contextos históricos e sociais.

A fim de realizar tudo o que nos propusemos, este artigo está organizado em seções. Depois desta introdução, apresentamos a fundamentação teórica e discutimos noções fundamentais para as nossas análises. Na sequência, explicamos a metodologia, especificamos a abordagem teórica e

apresentamos nosso corpus. Na seção específica para as nossas análises, examinamos excertos do corpus, a fim de alcançar nossos objetivos, explorar nossa hipótese e compreender os fenômenos discursivos que estão relacionados à construção da identidade alimentar no Brasil. Por último, apresentamos as nossas considerações finais e os resultados desta pesquisa.

## FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Neste artigo, entendemos que a AD é um aparato teórico-metodológico indispensável para compreender a gastronomia brasileira não apenas como um conjunto de práticas alimentares, mas como um espaço de significação, em que memórias, identidades e relações de poder são construídas e ressignificadas. Desde sua formulação inicial, em Pêcheux (1997), a AD defende que os sentidos não são naturais nem espontâneos, mas atravessados por formações discursivas que os regulam e estabilizam ao longo do tempo. Para o autor, “[...] não são os sujeitos que estabelecem os sentidos, mas é na relação com a memória discursiva que os sentidos se constituem e se estabilizam” (Pêcheux, 1997, p. 165).

Nessa esteira, como aponta Orlandi (2015, p. 30), “[...] os discursos não são transparentes e neutros, mas constituem formas de dizer que se ancoram em processos históricos de significação”. Dessa forma, investigar os sentidos produzidos na gastronomia, a partir da perspectiva discursiva, significa reconhecer que os discursos sobre alimentação de um povo operam dentro de condições históricas e sociais específicas, sendo produzidos e disputados em diferentes contextos, indispensáveis para compreendê-los.

Essa definição também é compartilhada com autores dos estudos gastronômicos. Poulain (2013), por exemplo, deixa claro, em seu trabalho, que é indissociável a relação entre alimentação, cultura e sociedade. Essa abordagem, portanto, dá à gastronomia uma compreensão ampla, que a insere em um espaço que ultrapassa a esfera puramente alimentar, nutricional ou técnica, situando-a também em um campo discursivo, que permite evidenciar o porquê das escolhas, os sentidos a elas relacionados e a partir delas produzidos. O que se come, como se come e o que se valoriza dentro de uma cultura alimentar não são decisões isoladas, mas processos historicamente construídos e carregados de significados.

Assis (2025, p. 115) compreende a memória alimentar como um gesto de resistência à homogeneização dos sentidos, ao afirmar que “em cada receita transmitida entre gerações [...] há um gesto de resistência à padronização imposta pelos discursos hegemônicos da nutrição, do consumo e da eficiência”. Assim, a memória alimentar não é simples lembrança afetiva, mas um espaço de reinscrição de sentidos que atualiza, no presente, práticas e saberes do passado. Compreender a gastronomia sob esse prisma implica reconhecer que os discursos alimentares produzem, legitimam e transformam modos de comer e de pertencer. Essa dinâmica de produção de sentidos evidencia, como propõe Pêcheux (1997), o caráter não transparente do discurso e a atuação da ideologia na constituição do sujeito e dos sentidos. Segundo o autor,

[...] as palavras, expressões, proposições, etc., recebem seu sentido da formação discursiva na qual são produzidas [...], diremos que os indivíduos são ‘interpelados’ em sujeitos-falantes (em sujeitos de seu discurso) pelas formações discursivas que representam ‘na linguagem’ as formações ideológicas que lhes são correspondentes (Pêcheux, 1997, p. 49).

Assim, a gastronomia de um povo é uma prática discursiva e não pode ser dissociada das condições históricas e sociais que a constituem. Os sentidos atribuídos aos alimentos e às formas de alimentação não são fixos, mas atravessados por disputas simbólicas que determinam o que é considerado autêntico, legítimo ou tradicional dentro de uma determinada cultura alimentar, ou seja, em uma dada formação discursiva.

A identidade alimentar, nesse contexto, pode ser compreendida como um conjunto de significados historicamente construídos que associam hábitos alimentares a pertencimentos culturais e sociais. Mais do que um conjunto de práticas materiais, a alimentação participa da construção

simbólica das relações sociais, funcionando como um elemento discursivo de distinção e pertencimento. Para Pêcheux (1993), o discurso não apenas reflete a realidade, mas participa ativamente da constituição dos sentidos que estruturam um campo do saber. Aplicada ao domínio da alimentação, essa perspectiva nos permite compreender que os discursos sobre gastronomia não apenas registram práticas culinárias, mas também operam na delimitação daquilo que é reconhecido como identidade alimentar.

Orlandi (2007) reforça essa ideia ao afirmar que a identidade discursiva é sempre um efeito de significação, ou seja, um processo no qual determinados elementos são legitimados, enquanto outros são silenciados. No caso da gastronomia, isso significa que certas tradições alimentares são reiteradamente representadas como símbolos de autenticidade, enquanto outras são reinterpretadas como práticas menores ou desvinculadas de um pertencimento identitário legítimo. Esse funcionamento discursivo, que nos interessa nesta pesquisa, evidencia que a identidade é um efeito de sentido, (re)construída e negociada em diferentes espaços discursivos.

Compreender a identidade alimentar sob essa perspectiva permite analisar como certos alimentos e modos de preparo se tornam representações de um grupo ou de uma nação, enquanto outros são deslocados ou ressignificados. Essa dinâmica se estrutura por meio da memória discursiva, que resgata sentidos do passado para estabilizar ou transformar discursos sobre alimentação. Além disso, a ideologia alimentar participa desse processo ao definir os critérios pelos quais se atribuem valores culturais à comida, naturalizando determinadas escolhas e silenciando outras.

Esses processos de (tentativa de) estabilização e transformação de sentidos não são arbitrários, mas operam dentro de estruturas discursivas que regulam quais significados são legitimados e quais são contestados. A organização dessas regularidades no discurso está diretamente relacionada à noção de formação discursiva. Tal como proposto por Pêcheux (1997), a formação discursiva corresponde a um conjunto de regras que determinam o que pode e o que não pode ser dito dentro de uma determinada posição ideológica. Maingueneau (2017, p. 25), ao abordar a noção, explica-nos que “[...] todo discurso está inserido em um sistema de relações que define seu lugar dentro de um conjunto mais amplo de significações”. No contexto da gastronomia, a noção de formação discursiva nos permite compreender quais discursos sobre a gastronomia são legitimados, ou seja, tornam-se socialmente aceitos e quais são silenciados ou marginalizados. Charaudeau e Maingueneau (2004) também enfatizam que a produção dos discursos está atrelada a regras e condições institucionais que determinam sua legitimidade.

No campo gastronômico, isso significa que o modo como um prato ou um ingrediente é selecionado não depende apenas de sua origem ou de suas características, mas das condições discursivas que permitem sua aceitação dentro de um dado contexto. Authier-Revuz (1998) explica que a construção dos discursos envolve a intersecção entre a materialidade e as representações simbólicas que os cercam. Nesse sentido, entendemos que a materialidade da comida, ou seja, seus ingredientes, sua composição, seu modo de preparo, está sempre entrelaçada com representações discursivas que conferem valor e significado ao que se come. Dessa forma, no contexto da gastronomia, entendemos que pratos ou práticas alimentares podem ser exaltados como símbolos de identidade e tradição ou desvalorizados ou associados a estigmas sociais.

Ao tratarmos dessas valorações contrastantes, fica claro que a discursivização no contexto gastronômico se dá em meio a disputas simbólicas e ideológicas, o que situa a discussão no âmbito da colonialidade alimentar. Como demonstram Pêcheux (1997) e Orlandi (2015), a estabilização dos sentidos depende de condições ideológicas que naturalizam certas práticas e desvalorizam outras. Discursivamente, há um embate entre elas. No caso da gastronomia, isso se manifesta, por exemplo, no modo como certos padrões alimentares são promovidos como “superiores” em comparação a outros, sem que essa valorização seja explicitamente reconhecida como um processo ideológico. A cozinha francesa, por exemplo, consolidou-se historicamente como um modelo de sofisticação e refinamento gastronômico, enquanto os saberes alimentares indígenas e africanos, igualmente ricos em técnicas e conhecimentos, são frequentemente tratados como exóticos, rudimentares ou periféricos.

Essa disputa simbólica, que define quais práticas alimentares são legitimadas e quais são desqualificadas, está diretamente vinculada ao funcionamento da ideologia alimentar. A colonialidade alimentar, conceito derivado dos estudos decoloniais (Grosfoguel, 2009; Quijano, 2005), refere-se à persistência de padrões de poder coloniais nas práticas e nos discursos sobre alimentação. Esse processo é consolidado discursivamente por meio de ideologias que estabilizam sentidos sobre autenticidade, tradição e sofisticação, naturalizando desigualdades históricas no campo gastronômico.

Ao estabilizar certos sentidos e invisibilizar outros, essa ideologia alimentar atua como um mecanismo discursivo que regula a percepção do que é considerado saudável, autêntico e apropriado no campo gastronômico. De acordo com Brandão (*apud* Canesqui, 1988), a ideologia alimentar se manifesta na forma como crenças e normas estruturam os hábitos alimentares dentro de um grupo social, determinando não apenas o que se come, mas também o significado atribuído aos alimentos.

Assim, a alimentação é atravessada por valores culturais e econômicos que estabelecem padrões de consumo e restrições, muitas vezes naturalizadas como escolhas individuais. Canesqui (1988) entende que essas práticas não podem ser analisadas isoladamente, pois fazem parte de um sistema social mais amplo, no qual os alimentos e os modos de preparo são influenciados por fatores históricos e políticos. Enquanto a perspectiva antropológica da autora enfatiza a alimentação como um fenômeno estruturado por dinâmicas culturais e sociais, neste trabalho adotamos uma abordagem discursiva, que compreende a ideologia alimentar não apenas como um conjunto de crenças, mas também como um dispositivo que estabiliza sentidos sobre alimentação, naturalizando determinadas práticas e silenciando outras.

Dessa forma, a noção de ideologia alimentar, compreendida a partir de conceitos da AD, mostra-nos como certos sentidos sobre escolhas gastronômicas são retomados e (re)significados ao longo do tempo. Como aponta Pollan (2008), a globalização dos hábitos alimentares reforça uma lógica de dominação em que padrões eurocêntricos são promovidos como superiores, enquanto práticas alimentares tradicionais são relegadas a um segundo plano ou associadas a um passado a ser superado. Entre os conceitos centrais da AD que permitem essa compreensão, destaca-se a memória discursiva, noção fundamental para entender como certos sentidos sobre escolhas gastronômicas são retomados e ressignificados ao longo do tempo. Segundo Orlandi (2007, p. 33), a memória discursiva “[...] não é apenas o que se guarda do passado, mas o que, do passado, mantém-se presente na produção de sentidos”. No contexto da ideologia alimentar, essa memória se manifesta na maneira como certos alimentos, técnicas culinárias e práticas gastronômicas são resgatados ou apagados dos discursos legitimadores da alimentação.

Esse processo pode ser observado na revalorização de alimentos historicamente marginalizados no Brasil, como o milho e a mandioca, que ora são identificados como símbolos de resistência cultural, associados às classes sociais desprestigiadas, ora são ressignificados dentro da lógica do mercado gastronômico, introduzidos em discursos das classes sociais mais altas. Cascudo (2011), nesse sentido, explica que os hábitos alimentares brasileiros foram profundamente influenciados pelas interações entre diferentes grupos culturais, mas nem todas essas influências recebem o mesmo status na construção do patrimônio alimentar nacional.

A memória discursiva de que tratamos, no entanto, não opera de maneira homogênea. Como aponta Pêcheux (1997), os sentidos circulam em um espaço de contradição e disputa, em que diferentes formações discursivas buscam estabilizar significados conforme suas posições ideológicas. Na série História da Alimentação no Brasil, como veremos, há diversos exemplos que ilustram a memória discursiva e a formação discursiva no campo alimentar. Um dos aspectos relevantes é a contribuição da alimentação indígena, que, ao longo da história, foi ora valorizada como patrimônio cultural, ora marginalizada em função de processos de colonização e apropriação.

Essas disputas simbólicas no campo gastronômico serão analisadas a partir da noção de *ethos* discursivo, conforme formulado por Maingueneau (2008). O *ethos*, nesse contexto, não se restringe à identidade individual de um enunciador, mas está vinculado à construção de credibilidade e legitimidade dos discursos sobre alimentação. Para o autor, todo discurso constrói uma imagem de seu locutor, que precisa ser coerente com as expectativas de seu meio e das formações discursivas

que o sustentam (Maingueneau, 2008). No campo da gastronomia, essa noção nos permite compreender como diferentes atores – chefs, especialistas, cozinheiros populares, comunidades tradicionais – constroem imagens de si no discurso, e como essas imagens contribuem para a legitimação ou marginalização de determinadas práticas culinárias. Dessa forma, os discursos gastronômicos não estabelecem uma hierarquia fixa entre alimentos e práticas, mas operam em constantes disputas simbólicas, negociando sentidos de autenticidade, tradição e inovação.

Entendemos, portanto, que a ideologia alimentar se manifesta discursivamente por meio da construção de determinados *ethé*<sup>1</sup>, que conferem legitimidade a discursos sobre alimentação e estabelecem quais práticas são valorizadas ou marginalizadas. Assim, diferentes atores sociais mobilizam *ethé* distintos para sustentar ou contestar sentidos estabilizados sobre alimentação, reforçando ou desafiando padrões hegemônicos no campo gastronômico. O *ethos*, nesse contexto, não apenas projeta uma imagem do enunciador no discurso gastronômico, mas também participa da naturalização de determinados sentidos, reforçando padrões de alimentação que se apresentam como legítimos e universais (Assis, 2025).

Esse processo discursivo não apenas regula percepções sobre autenticidade e adequação alimentar, mas também estrutura as disputas simbólicas que definem quais práticas são reconhecidas como representativas de uma identidade cultural. Nesse movimento, a memória alimentar, conforme discute Assis (2025), funciona como um espaço de resistência discursiva, em que práticas e saberes silenciados são reativados e reinscritos sob novas condições de enunciação. Essa perspectiva se alinha ao pensamento de Cascudo (2011), que reconhece a construção da culinária brasileira como um fenômeno histórico e cultural permeado por fusões, mas que também é atravessado por relações de poder que influenciam a valorização ou marginalização de diferentes tradições alimentares.

Nesse sentido, Atala (2008) chama a atenção para a necessidade de um olhar mais crítico sobre a gastronomia brasileira, ressaltando que a valorização de ingredientes locais e técnicas tradicionais deve ocorrer a partir de um discurso que reconheça os processos históricos de exclusão alimentar. Charaudeau e Maingueneau (2004) nos permitem reforçar esse ponto de vista ao considerarem que a legitimidade de um discurso está diretamente ligada às condições de enunciação, ou seja, a quem fala, em que contexto e sob quais relações de poder. No campo da gastronomia, isso significa que a identidade alimentar de um país não é um dado fixo, mas uma construção discursiva que se transforma conforme os atores sociais e as instituições que dominam esse espaço reconfiguram os sentidos sobre autenticidade, tradição e inovação. A noção de *ethos* discursivo se insere nesse processo, pois a credibilidade do discurso gastronômico não depende apenas do conteúdo enunciado, mas da imagem construída pelo enunciador dentro de uma determinada formação discursiva.

Com base nessas noções, a análise da série História da Alimentação no Brasil permitirá compreender como os discursos sobre identidade alimentar são estruturados, identificando as estratégias discursivas que legitimam ou desqualificam determinadas práticas alimentares. Investigaremos, ainda, como a memória discursiva resgata e (res)significa certos elementos da gastronomia brasileira e de que maneira diferentes *ethé* intervêm na construção de autenticidade e pertencimento no campo alimentar.

## **METODOLOGIA**

A gastronomia, como já dissemos, é entendida como espaço simbólico em que discursos sobre identidade, memória e cultura alimentar são continuamente negociados e ressignificados. Dessa forma, a metodologia empregada na análise do campo gastronômico exige também uma abordagem teórica que permita compreender os sentidos produzidos sobre a alimentação em diferentes contextos históricos e sociais. Para realizar o diálogo entre discurso e gastronomia, este trabalho adota uma abordagem metodológica qualitativa, fundamentada na AD e nos estudos da

---

<sup>1</sup> *Ethé* é empregado neste trabalho como plural de *ethos*.

gastronomia. Essa abordagem interdisciplinar nos possibilitou investigar como os sentidos sobre a identidade alimentar no Brasil são construídos no campo gastronômico.

Para que nossas análises fossem possíveis, selecionamos a série História da Alimentação no Brasil. Essa obra, dirigida por Eugenio Puppo e roteirizada por Cristina Ramalho, encontra-se disponível, desde 2017, em plataformas de *streaming* como Amazon Prime e Apple TV. A série, composta por 13 episódios, com aproximadamente 26 minutos cada, baseia-se na obra homônima de Luís da Câmara Cascudo, publicada em 1967. A escolha desse corpus se justifica pela abordagem ampla sobre as práticas alimentares no Brasil, oferecendo um panorama histórico da culinária brasileira e de suas interseções culturais. Além disso, a relevância e a representatividade dessa produção no campo da cultura alimentar a tornam um objeto de análise significativo para os estudos sobre gastronomia, razão pela qual é amplamente reconhecida nessa área.

As nossas análises serão realizadas a partir de trechos selecionados e de uma abordagem enunciativa e interdiscursiva, conforme os princípios da AD. Consideraremos, para isso, as condições de produção dos enunciados e as formações discursivas que estruturam os sentidos sobre a alimentação. Metodologicamente, utilizamos a transcrição da série, de onde retiramos excertos que serão apresentados nas nossas análises. Os trechos priorizados abordarão explicitamente as relações entre memória e alimentação, a construção da tradição culinária e os mecanismos que estruturam a colonialidade alimentar.

A seleção desses trechos não segue critérios quantitativos, pois a pesquisa não busca um levantamento exaustivo dos discursos presentes na série, mas sim uma análise qualitativa aprofundada, centrada nos enunciados que articulam sentidos sobre a gastronomia e a identidade gastronômica brasileira. A seleção dos excertos baseou-se na recorrência de temas centrais para a identidade alimentar brasileira, priorizando trechos que enfatizam as relações entre memória discursiva, ethos gastronômico e ideologia alimentar que serão exploradas nas análises. Foram considerados momentos da série em que os participantes mobilizam discursos sobre autenticidade, tradição e pertencimento alimentar. Nossas análises, portanto, concentram-se nos discursos mobilizados na série História da Alimentação no Brasil, representados por excertos neste trabalho, uma vez que esse material analisado oferece narrativas estruturadas sobre a alimentação brasileira, relacionando passado e presente, tradição e inovação, resistência e apropriação cultural.

Entretanto, para compreender plenamente como esses discursos operam no contexto da gastronomia brasileira, é fundamental considerar a dimensão da colonialidade alimentar. A colonialidade alimentar, conceito derivado dos estudos decoloniais (Grosfoguel, 2009; Quijano, 2005), refere-se à persistência de padrões de poder coloniais nas práticas e nos discursos sobre alimentação. No contexto brasileiro, a colonialidade alimentar se manifesta na valorização de ingredientes e técnicas europeias em detrimento das tradições alimentares indígenas e africanas, perpetuando hierarquias raciais e culturais. Essa lógica se reflete, por exemplo, na exaltação da “alta gastronomia” em detrimento da cozinha tradicional, muitas vezes associada à pobreza e à falta de sofisticação. A análise da colonialidade alimentar nos permite desconstruir os discursos que naturalizam essas hierarquias, evidenciando as relações de poder que moldam nossas escolhas alimentares.

## ANÁLISE

Partindo da metodologia e dos pressupostos apresentados, nossas análises serão conduzidas em três eixos principais. O primeiro eixo trata das formações discursivas e da legitimidade no campo gastronômico, considerando a hierarquização dos alimentos e das práticas na série. O segundo eixo consiste na identificação de marcas da memória discursiva nos relatos sobre a culinária tradicional. O terceiro eixo focaliza a ideologia alimentar em articulação com a construção do ethos e com a colonialidade dos discursos sobre gastronomia. Ao articular esses três eixos analíticos, fundamentados na discussão teórica e na dimensão da colonialidade alimentar, este estudo busca demonstrar que a discursividade desempenha um papel ativo na construção e na consolidação dos

sentidos de identidade alimentar, influenciando percepções, relações simbólicas e pertencimento cultural na gastronomia brasileira.

### **Formação discursiva e legitimidade em gastronomia**

Para iniciarmos nossas discussões, estabelecemos como base a análise pautada nas noções de formação discursiva e legitimidade na série História da Alimentação no Brasil. A gastronomia, nesse contexto, insere-se em uma formação discursiva que regula quais práticas e saberes são reconhecidos como legítimos e quais permanecem à margem das narrativas dominantes. Isso fica evidente, pois a narrativa da série não só apresenta a história da alimentação no Brasil, mas também participa da tentativa de estabilização de sentidos sobre o que deve ser considerado tradicional, autêntico e sofisticado no campo gastronômico.

Nesse sentido, a colonialidade alimentar opera como um princípio estruturante da legitimação gastronômica, naturalizando o discurso em que a chamada “alta gastronomia”, fortemente influenciada por padrões eurocêntricos, é exaltada como sofisticada, enquanto as práticas culinárias populares e tradicionais são frequentemente associadas à simplicidade, à pobreza ou a um passado ultrapassado. Essa valorização assimétrica reflete não apenas escolhas alimentares, mas também relações de poder que moldam o campo gastronômico e estabelecem critérios de distinção social (Bourdieu, 2007). Assim, a ideologia alimentar contribui para perpetuar esses discursos que reforçam a marginalização de saberes culinários indígenas, africanos e de camadas populares.

A série enfatiza, por exemplo, a interseção entre as culturas indígena, africana e europeia na formação da culinária nacional, mas atribui um papel representativo à influência europeia no desenvolvimento e na sofisticação gastronômica. Esse processo pode ser observado na afirmação de que “o trigo e o pão, trazidos pelos colonizadores, trouxeram um novo padrão alimentar e redefiniram os hábitos da população” (Capítulo 4). Esse discurso não apenas registra um fato histórico, mas constrói um sentido de progresso e aperfeiçoamento ligado à introdução de elementos europeus na alimentação brasileira. Portanto, a legitimação dos discursos legitimadores ocorre pela ênfase na contribuição de certos grupos e práticas culinárias em detrimento de outros.

Outro aspecto central na legitimação dos discursos na gastronomia é a forma como determinados ingredientes e pratos são apresentados na série. A mandioca, por exemplo, é exaltada como um “símbolo da brasilidade” (Capítulo 3), mas sua valorização ocorre principalmente no contexto da alimentação popular, sem uma problematização sobre sua marginalização na “alta gastronomia”. Da mesma forma, pratos de origem africana, como o vatapá e o acarajé, são reconhecidos como parte do patrimônio cultural brasileiro, mas sua presença nos espaços de prestígio da culinária nacional não recebe a mesma ênfase que preparos inspirados na gastronomia europeia. Esse processo, a nosso ver, reflete um mecanismo discursivo de seleção e valorização de elementos da identidade alimentar nacional de acordo com as condições que possibilitam sua legitimação social.

Além da valorização diferenciada de ingredientes e pratos, os discursos sobre a modernização da gastronomia também contribuem para a estabilização de sentidos no campo alimentar. A série enfatiza que a culinária brasileira passou por um processo de refinamento à medida que novas técnicas foram incorporadas, reforçando a ideia de que a autenticidade alimentar deve ser reelaborada dentro de padrões reconhecidos pela alta gastronomia para ser valorizada. Em um dos trechos, um especialista afirma: “a técnica transforma um prato simples em uma experiência gastronômica” (Capítulo 7), sugerindo que o valor de um prato não reside apenas em sua origem ou tradição, mas na adaptação de seu preparo a critérios legitimados discursivamente.

Por fim, a análise da série revela que a formação discursiva da gastronomia brasileira não apenas reflete os hábitos alimentares e as influências culturais, mas também estrutura quais discursos são aceitos como representações legítimas da identidade alimentar nacional. O que se reconhece como tradicional ou inovador na culinária brasileira não é um dado fixo, mas um efeito de discursos que circulam e se estabilizam dentro de determinadas formações discursivas. Assim, a gastronomia não é apenas um conjunto de práticas materiais, mas um campo em que os sentidos sobre

alimentação são historicamente produzidos, disputados e regulados por meio da legitimação de discursos.

## **Memória discursiva e identidade alimentar brasileira**

Conforme discutido anteriormente, processos históricos regulam quais elementos da gastronomia são reconhecidos como autênticos e quais permanecem marginalizados. A estabilização desses sentidos revela um efeito da legitimação discursiva de determinadas práticas, de fato, mas também do modo como a memória discursiva organiza e reinsere elementos da cultura alimentar em novos enquadramentos sociais.

A análise da série *História da Alimentação no Brasil* permite compreender como a memória discursiva atua nesse processo, pois ela funciona como um mecanismo que recupera e reorganiza sentidos sobre a identidade alimentar nacional. Mais do que um simples registro histórico, a obra participa ativamente da produção de significados sobre a gastronomia brasileira, estabelecendo continuidades, valorações e silenciamentos. Esse resgate, a nosso ver, é atravessado por disputas simbólicas que revelam o funcionamento da colonialidade alimentar. Muitas práticas alimentares historicamente marginalizadas são reintegradas ao discurso gastronômico apenas quando são reelaboradas e legitimadas dentro dos critérios da alta gastronomia.

A valorização contemporânea de ingredientes como a mandioca e o milho, por exemplo, frequentemente ocorre não pelo reconhecimento de seus saberes tradicionais, mas pela sua ressignificação em narrativas de inovação culinária que atendem às demandas do mercado gastronômico globalizado. Esse processo demonstra como a colonialidade alimentar estrutura a memória discursiva da gastronomia, definindo quais elementos do passado podem ser preservados e quais permanecem à margem da identidade alimentar nacional.

Um dos aspectos centrais dessa narrativa é a forma como os discursos sobre alimentação indígena são mobilizados. Na série, destaca-se que “o feijão, alimento tradicional nas comunidades africanas, foi incorporado à culinária brasileira e transformado em pratos como a feijoada” (Capítulo 5). Esse exemplo demonstra como ingredientes de origem africana são (res)significados ao longo do tempo, reforçando a ideia de que a memória discursiva da alimentação não se limita a preservar elementos do passado, mas os reinsere continuamente em novos contextos.

Entretanto, essa (res)significação ocorre de maneira assimétrica, pois os alimentos e práticas alimentares não são igualmente valorizados em todas as instâncias discursivas. A série enfatiza a interseção entre as culturas indígena, africana e europeia na formação da cozinha brasileira, mas o discurso sobre a culinária nacional frequentemente confere à contribuição europeia um papel estruturante no refinamento e na sofisticação gastronômica. Esse processo pode ser observado na afirmação de que “o trigo e o pão, trazidos pelos colonizadores, trouxeram um novo padrão alimentar e redefiniram os hábitos da população” (Capítulo 4). Essa construção discursiva atribui à introdução de elementos europeus um sentido de progresso e padronização da alimentação, enquanto as práticas alimentares indígenas e africanas são narradas como expressões de um passado distante ou de hábitos de subsistência.

Seguindo nossa orientação discursiva, os discursos mobilizados na série evidenciam que a gastronomia brasileira não se configura apenas como um conjunto de práticas alimentares, mas como um campo simbólico em que a memória discursiva opera para legitimar ou marginalizar certas influências culturais. Se, por um lado, a memória discursiva atua na preservação da alimentação tradicional, por outro, ela também reorganiza os sentidos atribuídos às práticas alimentares conforme as condições discursivas que permitem sua valorização ou desvalorização. Essas dinâmicas demonstram que a identidade alimentar brasileira não é fixa, mas um processo contínuo de construção de sentidos, que envolve a inclusão, o apagamento e a ressignificação de saberes gastronômicos.

A memória discursiva também se manifesta na forma como a série constrói um repositório simbólico de ingredientes e práticas gastronômicas que circulam em diferentes contextos

discursivos. A mandioca (Capítulo 3), o feijão (Capítulo 4) e a carne seca (Capítulo 5) aparecem como elementos centrais da alimentação nacional, enquanto ingredientes como o milho (Capítulo 6) e o peixe (Capítulo 7) são mais associados a práticas regionais específicas. Entretanto, a forma como esses ingredientes são valorizados revela tensões discursivas na construção da identidade alimentar. A série contribui para essa valorização seletiva ao reforçar sua importância histórica, mas sem questionar como sua marginalização no circuito gastronômico está atrelada a processos discursivos que desqualificam certos saberes e técnicas alimentares.

Outro ponto de tensão na série é a relação entre tradição e inovação. A obra reconhece a importância de preservar práticas alimentares, mas a estabilização discursiva da tradição costuma ser mediada por especialistas da culinária, que aparecem como figuras centrais na validação de práticas gastronômicas contemporâneas. Essa mediação se torna evidente em trechos como “a culinária brasileira precisa se modernizar sem perder sua essência” (Capítulo 10), dita por um chef renomado ao comentar a importância de incorporar técnicas internacionais sem descaracterizar os pratos tradicionais. Essa construção discursiva delimita o espaço da inovação dentro de um quadro de autenticidade previamente estabelecido, restringindo a reconfiguração da identidade alimentar a discursos já legitimados socialmente.

Pelo exposto, a análise da série História da Alimentação no Brasil evidencia que a memória discursiva não apenas mantém vivos certos elementos da culinária nacional, mas também regula os modos como esses elementos são atualizados, legitimados ou marginalizados ao longo do tempo. A alimentação, nesse contexto, não pode ser reduzida a um reflexo do passado, mas deve ser entendida como um espaço discursivo de disputas simbólicas, em que diferentes discursos concorrem para estabilizar sentidos sobre autenticidade, pertencimento e tradição. Assim, a identidade alimentar brasileira se constitui como um campo de significação dinâmico, constantemente atualizado pelas condições discursivas que orientam sua interpretação.

## **Ideologia alimentar e construção do ethos na gastronomia**

Em continuidade à análise, abordamos o papel da ideologia alimentar e sua relação com a construção do ethos na gastronomia. Como vimos nas seções anteriores, os discursos gastronômicos não apenas organizam práticas alimentares, mas também definem quais sentidos são estabilizados e legitimados como autênticos ou prestigiosos. Se a formação discursiva estrutura as condições de legitimidade dos discursos sobre alimentação e a memória discursiva resgata e ressignifica elementos da culinária nacional, a ideologia alimentar opera na naturalização desses sentidos, conferindo-lhes uma aparência de universalidade e neutralidade.

Na série História da Alimentação no Brasil, observamos como a alimentação é atravessada por relações de poder que determinam quais práticas são legitimadas e quais são marginalizadas. A ideologia alimentar constitui o modo pelo qual os sentidos sobre alimentação são produzidos, circulam e se naturalizam socialmente. Ela materializa relações de poder que definem o que pode ser dito sobre alimentação, determinando quais alimentos e práticas são legitimadas e quais permanecem à margem. Nesse sentido, a ideologia alimentar reflete valores sociais e participa ativamente da produção de significados que tornam certas escolhas e hábitos alimentares como naturais ou universais, silenciando suas próprias condições históricas e sociais de produção.

Esse fenômeno se manifesta, por exemplo, na recorrente valorização de padrões eurocêntricos de alimentação, muitas vezes apresentados como modelos a serem seguidos, enquanto práticas indígenas e africanas são retratadas como manifestações de um passado distante ou de caráter exótico. Em um dos trechos, um especialista afirma que “a cozinha brasileira nasce do encontro das tradições e se torna uma das mais ricas do mundo exatamente por essa mistura” (Capítulo 2). Esse discurso, ao mesmo tempo em que valoriza a diversidade culinária do país, minimiza os conflitos e tensões que marcaram essa fusão, deixando em segundo plano processos de apagamento e ressignificação de práticas alimentares indígenas e africanas ao longo do tempo. Além disso, a legitimidade desse discurso é reforçada pelo ethos de autoridade conferido ao especialista

entrevistado, evidenciando como a credibilidade dos enunciadores influencia a forma como a identidade alimentar é construída discursivamente.

A ideologia alimentar também se manifesta na maneira como a série apresenta as noções de alimentação saudável e autenticidade culinária. A ideia de que a alimentação tradicional brasileira é “naturalmente equilibrada” ou “espontaneamente saudável” aparece de forma recorrente, sem que se problematize a construção histórica desses conceitos. Essa construção discursiva se insere no contexto da colonialidade alimentar, que não apenas regula quais práticas culinárias são vistas como legítimas, mas também define os próprios critérios que estruturam essa legitimidade.

No caso da gastronomia brasileira, a noção de autenticidade frequentemente opera por meio de uma lógica excludente, que valoriza determinadas práticas alimentares tradicionais apenas quando elas são validadas por especialistas da alta gastronomia. Isso contribui para a estabilização de sentidos que associam a cozinha sofisticada à inovação e à técnica refinada, enquanto os saberes populares e tradicionais são relegados a um status de ‘cozinha rústica’ ou ‘comida do passado’. Esse mecanismo evidencia como a colonialidade alimentar estrutura a hierarquização simbólica dos discursos gastronômicos, reforçando distinções de classe, raça e poder no campo alimentar.

Um dos participantes da série comenta que “a verdadeira comida brasileira é saudável porque nasceu do equilíbrio entre os três continentes” (Capítulo 4). Essa afirmação reforça a ideia de uma harmonia alimentar essencializada, apagando o fato de que as definições de saúde e nutrição são historicamente situadas e mudam conforme as condições sociais e científicas. Além disso, a validação desse discurso está diretamente ligada ao ethos de especialização, já que a legitimidade do chef como enunciador fortalece a naturalização desse conceito, sem que ele seja questionado na série.

Outro aspecto relevante da ideologia alimentar na série é a construção da autenticidade culinária como um valor a ser preservado. A noção de autenticidade aparece frequentemente associada a receitas que teriam “sobrevivido ao tempo”, transmitidas de geração em geração sem grandes modificações. Em um dos trechos, um historiador afirma que “preservar a culinária brasileira é garantir que nossos pratos típicos continuem os mesmos, sem perder sua essência” (Capítulo 6). Esse discurso sugere uma visão fixista da gastronomia, ignorando que os hábitos alimentares não são estáticos, mas passam por contínuas transformações e ressignificações. Além disso, a autenticidade gastronômica é frequentemente legitimada pelo ethos de tradição, em que enunciadores ligados à história e à cultura alimentar são valorizados como detentores de um saber legítimo sobre o que deve ser preservado na culinária nacional.

A valorização e a marginalização de certos alimentos também evidenciam a atuação da ideologia alimentar na regulação dos sentidos sobre a gastronomia brasileira. Na série, observa-se que o azeite e o trigo são frequentemente associados à sofisticação e à evolução da culinária nacional, enquanto produtos historicamente ligados às camadas populares, como o milho e a mandioca, continuam sendo retratados em um contexto de tradição ou rusticidade. Esse movimento demonstra que o valor de um alimento não é definido apenas por sua presença histórica na cultura alimentar brasileira, mas pela maneira como ele é discursivamente apresentado e pelos sujeitos que o enunciam. O ethos de distinção, conforme definido por Maingueneau (2008), opera nesse contexto ao conferir maior prestígio a determinados discursos sobre alimentação. Assim, certas práticas são enaltecidas como parte do refinamento gastronômico, enquanto outras são preservadas dentro de um imaginário de tradição popular.

Dessa forma, a análise da série revela que a ideologia alimentar atua na estabilização dos sentidos sobre alimentação, produzindo efeitos discursivos que fazem parecer naturais certas escolhas alimentares e modos de preparo. O ethos gastronômico participa desse processo ao construir a credibilidade dos enunciadores que validam essas escolhas, garantindo que determinados discursos sejam percebidos como legítimos e confiáveis. Ao reforçar uma narrativa de síntese cultural que silencia assimetrias históricas, a série demonstra como as práticas gastronômicas são continuamente reguladas por instâncias discursivas que controlam quais vozes têm autoridade para definir e transformar a culinária brasileira.

Assim, a ideologia alimentar, ao naturalizar essas construções, dissimula os mecanismos de

poder que determinam quais saberes são valorizados e quais são apagados. A construção do ethos nos discursos gastronômicos contribui para essa legitimação, pois a autoridade dos enunciadores influencia diretamente a aceitação ou a marginalização de práticas e tradições alimentares. Nesse sentido, a gastronomia não deve ser vista apenas como um reflexo da cultura, mas como um campo discursivo em que sentidos são continuamente produzidos, negociados e disputados, evidenciando que a identidade alimentar brasileira não é fixa, mas uma construção dinâmica que reflete relações sociais, econômicas e históricas.

## CONCLUSÃO

Desde o início deste estudo, propusemos investigar a gastronomia como um espaço discursivo em que os sentidos sobre identidade, memória e cultura são continuamente construídos, disputados e ressignificados. Nossa hipótese central foi que os discursos sobre alimentação não apenas registram práticas e hábitos alimentares, mas também participam ativamente da constituição de pertencimentos e exclusões na identidade alimentar brasileira. Nesse sentido, adotamos a AD como referencial teórico-metodológico, articulando conceitos como memória discursiva, formação discursiva, ethos e ideologia alimentar para compreendermos os mecanismos de produção e estabilização de sentidos que instituem a identidade alimentar brasileira no campo gastronômico.

A análise da série História da Alimentação no Brasil permitiu demonstrar que os discursos gastronômicos operam na delimitação do que é considerado legítimo e autêntico na culinária nacional. Para isso, investigamos três eixos principais: formação discursiva e legitimidade em gastronomia; memória discursiva e identidade alimentar brasileira; e ideologia alimentar e construção do ethos na gastronomia.

Inicialmente, verificamos que a formação discursiva estrutura as condições de legitimidade no campo gastronômico, regulando quais práticas, ingredientes e tradições são reconhecidos e quais permanecem em posições periféricas. Observamos que a narrativa da série contribui para essa estabilização ao reforçar certas influências culturais em detrimento de outras, associando a modernização e sofisticação da culinária brasileira a padrões eurocêntricos, enquanto as práticas alimentares indígenas e africanas são frequentemente apresentadas sob a perspectiva da tradição ou da subsistência. Esse funcionamento discursivo não se restringe ao nível da legitimação cultural, ele também expressa a colonialidade alimentar, ou seja, a permanência de relações coloniais nos discursos sobre gastronomia. Tal processo pode ser identificado na valorização de certas cozinhas e ingredientes em detrimento de outros, consolidando uma visão que tende a privilegiar padrões gastronômicos eurocêntricos em relação às tradições culinárias locais.

Na sequência, exploramos o papel da memória discursiva na construção da identidade alimentar nacional, evidenciando que os discursos gastronômicos não apenas preservam práticas e ingredientes do passado, mas os reinscrevem continuamente em novos enquadramentos culturais e sociais. A série, ao enfatizar a fusão entre influências indígenas, africanas e europeias, participa da construção de uma memória alimentar que reforça a narrativa da culinária brasileira como resultado de um equilíbrio harmônico entre diferentes tradições, sem necessariamente problematizar os processos de exclusão e apropriação que marcaram essa trajetória. Essa memória discursiva é fundamental para a constituição do que se considera autêntico ou legítimo no repertório alimentar nacional, influenciando os modos como a tradição é reconhecida, adaptada e ressignificada ao longo do tempo.

Nesse processo, a ideologia alimentar atua como o princípio de naturalização que sustenta tais representações, mascarando as relações de poder que definem o que é valorizado como autêntico e o que é silenciado ou marginalizado. A colonialidade alimentar se manifesta, nesse contexto, quando práticas culinárias tradicionais só são revalorizadas após passarem por um processo de ressignificação na alta gastronomia. Esse movimento evidencia como o discurso sobre autenticidade pode ser um mecanismo de seleção de elementos culturais, favorecendo certos modos de preparo e ingredientes em detrimento de outros.

Por fim, analisamos a relação entre ideologia alimentar e construção do ethos na gastronomia, demonstrando como determinados discursos se estabilizam e se naturalizam por meio da credibilidade conferida a certos enunciadores. O ethos gastronômico, construído na série a partir da voz de especialistas, chefs e historiadores, atua na legitimação de discursos sobre autenticidade e tradição, conferindo autoridade a determinadas interpretações da culinária nacional e reforçando uma organização discursiva em que a alta gastronomia se apresenta como referência para a valorização de práticas alimentares. Esse processo revela como certas tradições culinárias só são legitimadas quando reinterpretadas em um espaço discursivo que lhes confere prestígio, evidenciando um processo de reclassificação das práticas alimentares e de seus significados sociais. Além disso, identificamos que a ideologia alimentar opera na construção de sentidos sobre alimentação saudável e autenticidade, naturalizando a valorização de certos padrões alimentares e invisibilizando assimetrias históricas na construção da identidade gastronômica brasileira.

Diante dessas análises, confirmamos a hipótese de que os discursos sobre alimentação não apenas refletem a cultura, mas participam ativamente de sua construção, operando por meio de mecanismos discursivos que estabilizam sentidos sobre pertencimento e exclusão no campo alimentar. Assim, a gastronomia se revela um espaço discursivo privilegiado de significação, em que tradição, inovação e identidade são negociadas e reconfiguradas continuamente. O estudo da série História da Alimentação no Brasil evidenciou que a construção da identidade alimentar não é um dado fixo, mas um processo dinâmico, influenciado por formações discursivas, memórias e disputas simbólicas que regulam a legitimidade dos discursos gastronômicos. A colonialidade alimentar, nesse contexto, pode ser compreendida como um fator determinante na maneira como os discursos gastronômicos organizam os saberes culinários, favorecendo determinadas práticas enquanto outras são progressivamente substituídas, atualizadas ou silenciadas. Compreendemos, assim, que a legitimidade no campo gastronômico é sustentada por processos discursivos atravessados por relações de poder, em que a ideologia alimentar atua na naturalização de valores e hierarquias culturais.

## REFERÊNCIAS

- ASSIS, André William Alves de. *Comida como discurso*. Maringá: E-nativa, 2025.
- ATALA, Alex. *Com unhas, dentes & cuca: ingredientes, técnicas e histórias da cozinha brasileira*. São Paulo: Senac, 2008.
- AUTHIER-REVUZ, Jacqueline. *Palavras incertas: as não coincidências do dizer*. Campinas: Editora da UNICAMP, 1998.
- BOURDIEU, Pierre. *A distinção: crítica social do julgamento*. São Paulo: Edusp, 2007.
- CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. 4. ed. São Paulo: Global Editora, 2011.
- CANESQUI, Ana Maria. Antropologia e alimentação. *Revista de Saúde Pública*, São Paulo, v. 22, n. 3, p. 207-216, jun. 1988.
- CHARAUDEAU, Patrick; MAINGUENEAU, Dominique. *Dicionário de análise do discurso*. São Paulo: Contexto, 2004.
- ELEUTÉRIO, Hélio. *Fundamentos de gastronomia*. 1. ed. São Paulo: Érica, 2014.
- GROSGOUEL, Ramón. Para descolonizar os estudos de economia política e os estudos pós-coloniais: transmodernidade, pensamento de fronteira e colonialidade global. In: SANTOS, Boaventura de Sousa; MENESES, Maria Paula (org.). *Epistemologias do Sul*. Coimbra: Almedina, 2009. p. 383-417.
- MAINGUENEAU, Dominique. *Análise do discurso e enunciação*. São Carlos: Claraluz, 2014.

- MAINGUENEAU, Dominique. *Cenas da enunciação*. São Paulo: Parábola Editorial, 2008.
- MAINGUENEAU, Dominique. *Gêneros do discurso*. São Paulo: Parábola Editorial, 2017.
- MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: Senac, 2013.
- ORLANDI, Eni Puccinelli. *Análise de discurso*. Campinas: Pontes Editores, 2015.
- ORLANDI, Eni Puccinelli. *Discurso e leitura*. São Paulo: Cortez Editora, 2007.
- PÊCHEUX, Michel. Análise automática do discurso. In: GADET, Françoise; HAK, Tony. *Por uma análise automática do discurso*. Campinas: Editora da UNICAMP, 1993. p. 61-93.
- PÊCHEUX, Michel. *Semântica e discurso*. Campinas: Editora da UNICAMP, 1997.
- POLLAN, Michael. *Em defesa da comida*. São Paulo: Intrínseca, 2008.
- POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologia da alimentação*. Florianópolis: Editora da UFSC, 2013.
- QUIJANO, Anibal. Colonialidade do poder, eurocentrismo e América Latina. In: LANDER, Edgardo (org.). *A colonialidade do saber: eurocentrismo e ciências sociais. Perspectivas latino-americanas*. Buenos Aires: CLACSO, 2005. p. 227-278.